

PRÉSENTATION

La viande : nature, préparation, distribution (1)

Par G. THIEULIN

M. G. THIEULIN : — Nous avons l'honneur de présenter à l'Académie un ouvrage consacré à cette précieuse denrée qu'est la viande et faisant suite, à son sujet, aux divers écrits de notre regretté Maître Henri MARTEL.

Nous en avons considéré la nature, la préparation et la distribution en nous adressant objectivement à tous ceux que la question préoccupe en raison des responsabilités qu'ils assument, notamment aux gestionnaires d'Etablissements où se développe la restauration collective, qu'il s'agisse de l'Université, d'Administrations publiques ou d'Ensembles industriels. Ainsi, après les chapitres réservés aux notions classiques en la matière : définitions et modalités technologiques, composition et évolution de la viande, bases anatomiques et caractères différentiels, coupes de boucherie et de charcuterie telles que pratiquées en France et aux Etats-Unis, qualités et catégories, problème de l'abattoir, nous avons évoqué les caractéristiques et les sujétions de nouvelles modalités de commercialisation, favorables à l'équilibre du marché et aux ressources agricoles nationales, mais ne pouvant être heureusement exploitées, dans l'intérêt général, que si de strictes considérations d'ordre hygiénique en règlent les opérations successives.

(1) Editeur : Max BRIZOL, 26, Bd Poissonnière, Paris IX^e.
